

FOCUS

Quali sono e perché è importante riscoprirli e ricominciare a mangiarli

Quegli antichi frutti calabresi

Cosenza
Valentina Marrone

Guardare alla storia di un territorio significa anche ricercare le tracce nella natura e nella produzione che la madre terra regala e anche alle modalità di coltivazione, produzione, conservazione, agli effetti benefici su quanti ne fanno uso.

Con questo focus sugli antichi frutti vi proponiamo un percorso narrativo sulle ricchezze alimentari del nostro territorio, aiutati dal professor Orlando Sculli.

Classe '46, solo 150 giorni di assenza da scuola per malattia su 37 anni di insegnamento, una vita semplice ed umile, un sapere grande.

Questo mi viene subito in mente pensando al professore Sculli.

E poi una resistenza ed una forza d'altri tempi... Sotto il sole d'agosto a mezzogiorno, ad inerparsi in campo tra un fico d'india e l'altro per raccogliere frutti e pere antiche. Ed io a 35 anni morta dietro. Anzi nemmeno, seduta all'ombra e vicina al collasso!

Nato a Ferruzzano (paese del reggino) l'11 maggio 1946, una laurea in Lettere Classiche all'Università di Messina ed una cattedra in materie letterarie all'Istituto Magistrale di Locri, ancora oggi vive a Ferruzzano marina, dividendo il suo tempo tra i terreni, la passione per la viticoltura e la biodiversità autoctona calabrese ed i suoi studi.

Autore di più libri che spaziano dalla tradizione popolare ("Fiabe della Locride", "I cunti di Ferruzzano", "Antichi Giochi, Giocattoli e Strumenti Musicali Della Locride"), alla storia calabrese ("Fonti latine sulla Calabria", "Catarsi"), dalla biodiversità agricola ("I vitigni autoctoni della Locride", "Aspromonte") all'archeologia ("Lagares Rupestres", "I Palmenti di Ferruzzano") ed inoltre insignito nel 2018 del premio "Benemeriti della Vitivinicoltura Italiana" al Vinitaly, premio riconosciuto a coloro che si sono prodigati con successo alla valorizzazione della cultura vitivinicola della propria regione.

Il professore Sculli ha trasformato i suoi terreni di famiglia in un giardino dell'Eden in cui si fanno compagnia meli dalle varietà antiche, melograni dalla buccia nera, un albero di cachi a forma di cuore (la rarissima Ellena), la dolce ed armoniosa "Pera Gentile" (e



forse non è un caso si chiami così), fichi d'India in via di estinzione (tra cui il "Petrisu" ed il "Ficandiani di Rocca"), ulivi dalle olive candide come la neve e tante tante viti diverse - 350 tipi differenti per l'esattezza.

Forse i "non addetti ai lavori" del mondo agricolo e botanico non riescono a vedere l'importanza di questa collezione verde, ma vi garantisco che possiamo parlare di un museo archeologico vegetale vivente. Un tesoro di biodiversità e ricchezza genetica, un patrimonio da tutelare: molte di queste piante sono in via d'estinzione o quasi introvabili.

Cosa bisognerebbe fare?

Il professore è già all'opera nella cura del suo patrimonio, bisogna però continuare a "propagarlo": tramite la tecnica dell'innesto si può prendere una parte della "pianta madre" e creare tante piccole "figlie" per poi piantarle in altri terreni, in altri Comuni della Calabria.

Queste piante antiche sono di tutti: rappresentano la storia della nostra civiltà, sono una parte del nostro passato e devono essere onorate e protette, proprio come ci comporteremmo con libri antichi e pregiati.

La Leucolea: l'ulivo bianco di Calabria in dono al Vaticano

Tra le piante antiche sottratte all'oblio dal professore vi è anche la Leucolea, un ulivo che produce olive bianche e candide come la neve.

Questo ulivo "speciale" ha tanti nomi e tanti "ecotipi" ... Uno di essi è chiamato "Ulivo del Krisma", poiché veniva utilizzato in epoca bizantina nei monasteri greco - ortodossi per le unzioni dei funzionari imperiali bizantini e dei prelati. Nel dicembre del 2011 questo ulivo compie un viaggio in treno, e dalle assolate coste dello Jonio giunge nella Capitale. La sua destinazione è proprio il Vaticano, e nello specifico la Sala Nervi o Paolo VI nel con-

suetto incontro del mercoledì del Pontefice con i fedeli. Ad accompagnare l'alberello in questa piccola avventura una delegazione calabrese, della quale faceva parte ovviamente il professore Sculli, donatore della pianta.

L'Ulivo Bianco dimora ancora oggi nei Giardini Vaticani, ed ogni novembre continua a regalare ai fruitori del luogo la bellezza dei suoi frutti candidi.

I Palmenti e l'Associazione "Rudina"

Ma Ferruzzano, oltre al professore Sculli e al suo giardino delle meraviglie, ha altri tesori nascosti nel bosco!

Parliamo dei Palmenti, coppie di vasche scavate nella roccia e collegate da un piccolo foro, in cui anticamente avveniva

stri) antenati. E poi c'è il borgo fantasma... Insomma, un'esperienza immersiva e lenta, che spero possa coinvolgere ed affascinare anche voi. Vi basterà andare su Facebook e cercare la pagina dell'associazione "Rudina", giungere a Ferruzzano e... lasciarvi guidare...

Abbiamo bisogno che il sapere di maestri come il professore venga tramandato e diffuso a quante più persone possibile, specialmente alle generazioni più giovani. Per questo invito chiunque stia leggendo, dagli interessati agli usi e costumi popolari agli appassionati di piante antiche, sino ai nostalgici della vita contadina, ad avvicinarsi al professore ed a leggere i suoi libri per ricevere in dono un poco del suo sapere, ma soprattutto della sua gentilezza.

Quanti tipi di mele conosci?

Ti aiuto a fare il conto... Sicuramente la Golden Delicious (gialla e dolce), poi la Stark Delicious (quella rossa di Biancaneve), la Granny Smith (verde e acidella), la Fuji (classica e conformista), la Pink Lady (è la miss glamour delle mele), la Gala (la romantica, dal sapore dolce e buccia che va dal rosa al rosso con striature gialle), e poi? Mi sa che non te ne vengono in mente molte altre...

Nel 2021 una pianta di Leucolea ha adornato la sala Nervi per l'Udienza del Papa con i fedeli del mondo

la pigiatura dell'uva per produrre il mosto. Anticamente quanto? Non lo sappiamo, ma si ipotizza siano state realizzate in un periodo compreso tra il IV ed il III secolo a.C. ed utilizzate per produrre il vino fino al periodo Bizantino, poi declassati fino a qualche decennio fa come vasche di abbeveraggio per gli animali.

In Calabria troviamo molti di questi monumenti, diffusi un po' ovunque, con una maggiore concentrazione nella zona collinare del reggino, nell'area compresa tra i comuni di Bruzzano e di Casignana. A Ferruzzano Superiore i palmenti sono poeticamente immersi nella macchia mediterranea del bosco di Rudina e grazie al lavoro congiunto del professore Sculli, dell'amministrazione comunale e dell'associazione "Rudina" sono visitabili. Io ho passeggiato in quel bosco di lecci e roverelle, ammirato il paesaggio dell'Aspromonte, toccato con le mie mani questi reperti utilizzati per millenni dai miei (e no-



Eppure, lo sai che il Mondo è pieno di migliaia di diversi tipi di mele?! Se torniamo con la mente al tempo dei nostri nonni, o ancora più indietro se riesci ad immaginare, sulle loro tavole c'erano cibi diversi da quelli di oggi. E anche le mele (e la frutta in generale) erano diverse da quelle che consumiamo noi: presenti solo in alcune sta-



FOCUS

gioni, raccolte dagli alberi del territorio circostante e diverse in ogni parte d'Italia. Vogliamo "fare i nomi"? La mela Annurca si consumava in Campania, la Grigia di Torriana nel territorio di Cuneo, la mela Cocciolo sull'Altopiano Silano Calabrese, la Mela Renetta del Canada Bio o la Napoleon in Trentino, e potremmo continuare all'infinito... Ecco queste sono "mele antiche"!

Cosa sono i frutti antichi?

Sono tipologie di piante da frutto specifiche e diverse per ogni territorio, coltivate da tempi immemori fino a circa 60 anni fa, che purtroppo oggi sono quasi scomparse o comunque difficili da reperire. Ovviamente non parliamo solo di mele...

Ci sono tante diverse specie e varietà: ogni tipo di frutto ha le sue "varietà antiche". Dal Melo Cotogno all'Azzeruolo, dal Giuggiolo al Ciliegio Mora di Cazzano, dal Pero Spadona all'Ulivo Leucolea, dalla Sicilia alla Valle D'Aosta e dal Nord Europa all'Africa, ogni territorio ha delle coltivazioni che ne raccontano la storia e l'evoluzione.

Perché non si coltivano più?

Ci sono due motivazioni principali. La prima è sicuramente la rapida affermazione della frutticoltura moderna industriale: con l'avvento dell'agricoltura moderna questi frutti sono stati quasi dimenticati.

Difatti le varietà moderne producono di più, possono essere coltivate in più territori, i loro frutti sono meglio trasportabili e conservabili: possono quindi garantire un reddito stabile per gli agricoltori e possono soddisfare la domanda della popolazione.

In sostanza, le varietà moderne si addicono perfettamente alla moderna filiera agroalimenta-

re. Un'altra motivazione è storica - culturale...

Quando un mondo "muore" muoiono anche le sue coltivazioni.

È quello che è successo a partire dagli inizi del '900 e che si è poi trasformato in emigrazione di massa dal secondo dopoguerra: l'abbandono delle campagne.

In meno di 100 anni è scomparso un modello stabile e a misura d'uomo (seppur estremamente faticoso) che si era mantenuto praticamente immutato per millenni.

Anche le piante autoctone coltivate sono state così abbandonate e successivamente soppiantate; stessa sorte è stata riservata ai mestieri antichi, alle "cure esoteriche popolari", alle fiabe e ai giochi contadini.

Tra i superstiti di questo "mondo antico" troviamo piante da frutto sparse nei giardini e ne-

I frutti antichi sono lo specchio del nostro territorio e delle nostre radici, conserviamone la memoria

gli orti delle case di campagna, la vigna "del nonno" lasciata solo per ricordo ed affetto.

Da questo prezioso materiale genetico riparte oggi, per fortuna, la replicazione e la coltivazione dei frutti antichi.

Negli ultimi anni per fortuna**stiamo assistendo ad un ritorno dei frutti antichi**

Si parla sempre più di biodiversità, di salvaguardia di specie animali in via d'estinzione e anche di recupero di piante in via d'estinzione.

A questo filone ecologico - conservativo si lega la riscoperta dei frutti antichi: sono molte le associazioni, i contadini e le aziende agricole che scommettono su di loro!

L'aumento della coltivazione di queste antiche varietà è dovuto anche a vantaggi dal punto di vista agronomico, specialmente se si parla di agricoltura bio o comunque sostenibile. Perché?

Perché queste varietà sono state selezionate dalla cooperazione tra l'uomo e la Natura, ed essendo specifiche di ogni territorio sono particolarmente resistenti alle malattie ed ai parassiti di quelle determinate zone, dove necessitano di meno trattamenti e di pochi accorgimenti agronomici.



Ovviamente la produzione di questi alberi è nettamente inferiore a quella delle varietà contemporanee, ed anche a questo si deve il costo spesso più elevato della frutta antica.

Perché è importante riscoprirli e mangiarli

-Tutela della Biodiversità: è importante recuperare e valorizzare le varietà autoctone, mantenere alta la biodiversità del territorio. Biodiversità fa rima con equilibrio e stabilità dell'ambiente.

Raccontano la nostra Storia: i frutti antichi sono lo specchio del nostro territorio e delle nostre radici. Conserviamo la memoria dei nostri avi e delle nostre tradizioni, non dimentichiamole: la cultura popolare si racconta anche a tavola.

-Un gusto particolare: i frutti

antichi hanno un sapore particolare, spesso molto diverso da quello della "frutta moderna".

A volte più buono, altre volte meno, sicuramente il loro sapore è "caratteristico" e non possiamo trovarlo dal fruttivendolo o al supermercato!

Dove comprare (o trovare) i frutti antichi?

Una risposta non semplice... I custodi dei frutti antichi sono spesso i piccoli agricoltori: ricominciamo ad andare a fare la spesa nelle aziende agricole (magari dedicando una parte del weekend a questo invece che al centro commerciale), facciamo domande e cerchiamo i contatti!

Per altre informazioni: <https://ilgiardinodellemiraglie.info/orlando-sculli/>

